

Q/TDF

铁岭县东方食品加工厂企业标准

Q/TDF 0002S—2022

花色红糖

2022-02-08 发布

2022-03-08 实施

铁岭县东方食品加工厂 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分，标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(其中铅限量指标严于国家标准要求)、GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》制定，其他指标参照GB/T 35885-2018《红糖》及产品实测值制定。

本标准由铁岭县东方食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：郭菲。

本标准属首次发布。

花色红糖

1 范围

本标准规定了花色红糖的术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以红糖为主要原料，以赤砂糖、阿胶、生姜（粉）、红枣（粉）、重瓣红玫瑰、胡椒粉、枸杞、蓝莓粉、草莓粉、水蜜桃粉、柠檬粉、葡萄糖、蜂蜜、桂圆粉中的一种或几种为辅料，经粉碎或不粉碎、混合、包装等生产工艺制成的花色红糖。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 5835	干制红枣	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB/T 18672	枸杞	
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB/T 35884	赤砂糖	
GB/T 35885	红糖	
GB/T 20880	食用葡萄糖	
NY/T 1073	脱水姜片 and 姜粉	
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜
QB/T 2343.2	赤砂糖试验方法	

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家卫生部公告2010年第3号 关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第123号令《食品标识管理规定》
2020年版《中华人民共和国药典》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 花色红糖：本标准名称所称的花色红糖，是下列具体产品品种的总称：阿胶红糖、姜粉红糖、大枣红糖、阿胶姜粉红糖、阿胶大枣红糖、大枣姜粉红糖、果味红糖（柠檬红糖、草莓红糖、蓝莓红糖、水蜜桃红糖）、枸杞红糖、玫瑰红糖、桂圆红糖、其他花色红糖。

3.2 阿胶红糖

以红糖为主要原料，以阿胶粉为辅料，添加或不添加赤砂糖，经混合、包装等工序制成的红糖。

3.3 姜粉红糖

以红糖为主要原料，以姜粉、胡椒粉为辅料，添加或不添加赤砂糖，经混合、包装等工序制成的红糖。

3.4 大枣红糖

以红糖为主要原料，以红枣（粉）为辅料，添加或不添加赤砂糖，经粉碎（或不粉碎）、混合、包装等工序制成的红糖。

3.5 阿胶姜粉红糖

以红糖为主要原料，以阿胶、姜粉为辅料，添加或不添加赤砂糖，经粉碎（或不粉碎）、混合、包装等工序制成的红糖。

3.6 阿胶大枣红糖

以红糖为主要原料，以阿胶、大枣为辅料，添加或不添加赤砂糖，经粉碎（或不粉碎）、混合、包装等工序制成的红糖。

3.7 大枣姜粉红糖

以红糖为主要原料，以大枣、姜粉为辅料，添加或不添加赤砂糖，经粉碎（或不粉碎）、混合、包装等工序制成的红糖。

3.8 果味红糖

以红糖为主要原料，以水果粉（柠檬粉、蓝莓粉、草莓粉、水蜜桃粉等）为辅料，添加或不添加赤砂糖，经混合、包装等工序制成的红糖。

3.9 枸杞红糖

以红糖为主要原料，以枸杞为辅料，添加或不添加赤砂糖，经粉碎、混合、包装等工序制成的红糖。

3.10 玫瑰红糖

以红糖为主要原料，以重瓣红玫瑰为辅料，添加或不添加赤砂糖，经混合、包装等工序制成的红糖。

3.11 桂圆红糖

以红糖为主要原料，以桂圆粉为辅料，添加或不添加赤砂糖，经混合、包装等工序制成的红糖。

3.12 其他花色红糖

红糖、赤砂糖、葡萄糖、蜂蜜等其他辅料按一定的比例混合、包装而制成的花色红糖。

4 产品分类

4.1 根据添加辅料的不同分为：阿胶红糖、姜粉红糖、大枣红糖、阿胶姜粉红糖、阿胶大枣红糖、大枣姜粉红糖、果味红糖（柠檬红糖、草莓红糖、蓝莓红糖、水蜜桃红糖）、枸杞红糖、玫瑰红糖、桂圆红糖、其他花色红糖。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 生产所用的原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

5.1.2 红糖：应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。

5.1.3 赤砂糖：应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。

5.1.4 枣粉：应干燥、无吸潮结块、无霉变、无异味，原料用枣应符合GB/T 5835的规定。

5.1.5 姜粉：应符合NY/T 1073的规定。

5.1.6 桂圆粉：应干燥、无吸潮结块、无霉变、无异味，原料用桂圆应符合GB 16325的规定。

5.1.7 枸杞粉：应干燥、无吸潮结块、无霉变、无异味，原料用枸杞应符合GB/T 18672的规定。

5.1.8 阿胶粉：应干燥、淡黄色至深棕色，表面有光泽，无异味、无污染、无杂质，原料用阿胶应符合2020年版《中华人民共和国药典》第一部的规定。

5.1.9 重瓣红玫瑰：应符合原卫生部公告（2010年 第3号）的规定。

5.1.10 食用葡萄糖：应符合GB/T 20880的规定。

5.1.11 蜂蜜：应符合GB 14963的规定。

5.1.12 蓝莓粉、草莓粉、柠檬粉、水蜜桃粉：应干燥、无吸潮结块、无霉变、无异味，并符合GB 2762、GB 2763及相关标准的规定。

5.1.13 胡椒粉：应干燥、无吸潮结块、无霉变、无异味，并符合GB 2762及相关标准的规定。

5.1.14 生产用水：应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	棕红色或黄褐色	取适量样品，将其置于洁净的白色瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
滋味与气味	香甜并具有轻微的辅料应有的滋味与气味，无异味	
性状	颗粒或粉末状，无明显黑点	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
总糖分（蔗糖分+还原糖分）/（g/100g） \geq	70.0	QB/T 2343.2
干燥失重/（g/100g） \leq	8.0	GB 5009.3（第二法）
不溶于水杂质/（g/100g） \leq	5.0	QB/T 2343.2
总砷（以As计）/（mg/kg） \leq	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg） \leq	0.5	GB 5009.12
蛋白质 ^a /（g/100g） \geq	0.2	GB 5009.5
二氧化硫（以SO ₂ 计）/（g/kg） \leq	0.1	GB 5009.34
注：a 仅适用于添加阿胶的花色红糖。		

5.4 生物指标

螨：不得检出。检验方法按GB 13104附录A。

5.5 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

5.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 入库验收

原辅料、包装材料等入库前应由本公司质量部门按相关标准检验合格或验证供方提供的合格证明后方可入库使用。

6.2 组批与抽样

6.2.1 组批：同一投料、同一生产日期、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一规格、同一品种的产品为一组批。

6.2.2 抽样：在每组批中随机抽取 600g 样品，分成 2 份，一份检验，一份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目

感官要求、净含量、总糖分、干燥失重、不溶于水杂质。

6.3.2 产品出厂

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食药监管部门提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.5.2 若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样，对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

销售包装的标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定；产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品的内包装采用复合塑料包装材料，应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定。

7.2.2 产品外包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中；离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存，不得露天堆放。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。

